

SCHEDA TECNICA

RUSTICO MADRE INTEGRALE IN CASSETTA 660g-CT 7,92 kg

COTTO SU PIETRA

N.B. per i prodotti formati a mano le misure sono indicative: circa 19x10xh9 cm) IVA:4%



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF509
Codice EAN\GTIN	8058180459295
Denominazione di Vendita	Pane Integrale 100% di Pasta Madre cotto surgelato
Denominazione Commerciale	RUSTICO MADRE INTEGRALE IN CASSETTA
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	farina integrale grossa di FRUMENTO tenero [58 %], acqua , pasta madre (farina di FRUMENTO tipo "0",acqua) [10%],flocchi di AVENA][3 %], sale, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero).



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto cotto surgelato conservare a -18°C. Per far risaltare il profumo di questo pane ottenuto con solo pasta madre si consiglia di: Scongellare a temperatura ambiente per circa 60/90 minuti e dorare in forno preriscaldato ventilato a 200°C per circa 15 minuti; oppure dorare direttamente dal freezer a 200°C per circa 20 min.N.B. Si raccomanda, dopo la cottura, di lasciare riposare il pane per 10 min. affinché il calore si distribuisca uniformemente. Non ricongelare, consumare entro 72/96 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco. <u>N.B. Grazie alla pasta madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che la pasta madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quinto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti</u>
--	---

Calo Peso dopo la cottura (%) 3,00 (+/- 1%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1044 kJ
	Calorie	247 kcal
	Grassi	2,0 g
	di cui acidi grassi saturi	0,4 g
	Carboidrati	44 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Fibre	6,3 g
	Proteine	10,3 g
	Sale	1,2 g

Allergeni e allergeni potenziali Allergeni: Cereali contenenti glutine.

Può contenere tracce di: Uova, Arachidi, Semi di sesamo ,Soia, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2,Senape.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

SCHEDA TECNICA

RUSTICO MADRE INTEGRALE IN CASSETTA 660g-CT 7,92 kg

COTTO SU PIETRA

N.B. per i prodotti formati a mano le misure sono indicative: circa 19x10xh9 cm) IVA:4%



CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA: HDPE

PESO BUSTA: 22g

PESO CARTONE: 350g

MISURE CARTONE: 400x300x280

PESO NETTO CARTONE(kg): 7,92

PESO LORDO CARTONE(kg): 8,292

PESO AL PEZZO(g): 660 (+/-3%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 12 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 8

STRATI PER PALLET: 7

CARTONI PER PALLET: 56

ALTEZZA PALLET: mm 2110

N.B. I PLUS DI QUESTO PANE SONO: Cotto su pietra, Con farine integrali (con crusca a scaglia larga), Lievitato 100% con pasta madre, Senza lievito di birra, Senza grassi aggiunti, Ad Alto contenuto di Fibre, Fonte di proteine.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it